

BRAMJNET.COM

أطباق شعبية



سلسلة كتب تعليم الطبخ

E-602-60149-E-W011



900787 290281 0

حساء اليقطين بالليمون

المقادير:

- حبة يصل كبيرة. نضرم
- ملعقتان من الزيت النباتي
- كيلوجرام من اليقطين، يقشر ويغرم
- عصير يقشر مبشور خبثي ليمون
- كوبان من مرقه الخضراوات
- كمية مناسبة من الملح ومسحوق
- الفلفل الأسود
- ورقنا غار
- ملعقتان من أوراق البقدونس المفرومة

التحضير:

١- في قدر متوسطة الحجم يسخن الزيت ويقلهى ويحرك البصل حتى يصبح طريا مع الحذر حتى لا يصبح لونه بنيا ثم يضاف اليقطين ويقلهى على نار هادئة خمس دقائق يقلب خلالها من حين إلى آخر.

٢- يضاف ويحرك مبشور البقدونس ثم تضاف المرققة والغار والملح والفلفل وحال يغلي الخليط تقلل الحرارة ويغطى ويترك لأربعين دقيقة أو حتى اكتمال نضوج اليقطين.

٣- يترك الخليط ليبرد فيستخرج منه الغار ثم يفرغ في الخلاط ويحتر حتى يصبح طريا ثم تقفل قدر الطهي ويعاد الخليط اليها ويضاف عصير الليمون ويعاد نسخن الخليط تدريجيا حتى يسخن جيدا "دون غليان" ثم تقدم المشورية ساخنة بعد تزيينها بنثر البقدونس المفروم فوقها.



حساء العدس بالجزر

الذوم والبصل والجزر مع خريكها حتى يصبح البصل طريا.

٢- يضاف العدس والطماطم مع سوائلهما ثم المرققة والماء وحرر ثم نغفل الحرارة وتترك مغطاة لثلاث ساعة حرر خلالها بين الحين والآخر حتى ينضج العدس فيضاف للتحليب الطلوط قبل تقديم الحساء ساخن.

المقادير:

- ثلاثون جم زبدة
- فص ثوم مدقوق
- حيتان من البصل متوسط الحجم.
- تفرمان ناعما
- حبة جزر كبيرة (١٨٠ جم)، تقرم
- ناعمة
- ثلث كوب عدس أسمر
- كوب ماء
- نصف كجم من الطماطم شديدة
- التوضوح
- ثلاثة أكواب مرققة خضراوات
- كوب ماء

التحضير:

- ١- نسخن الزبدة في قدر كبيرة ويطهى



حساء الجزر

المقادير:

- ملعقتا زبد
- حبة بصل مقزم
- غصن كرفس مقزم
- حبة بطاطس مقزم
- 175 جم جزر مقزم
- ملعقتان صغيرتان زنجبيل مبروش
- 5 أكواب مرققة الدجاج
- 7 ملاعق كريمة
- رشفة من جوزة الطيب
- ملح وقليل أسود حسب الرغبة

التحضير:

- ١- يذوب الزبد في وعاء وعلى نار هادئة ثم يضاف البصل لمدة 5 دقائق أو حتى يطرى ويصبح ذهبي اللون
- ٢- تضاف البطاطس والجزر والزنجبيل وشرقة الدجاج وتوضع على نار هادئة لكي تغلي ثم تترك على نار هادئة لمدة ٢٠ دقيقة أو حتى تنضج البطاطس والجزر ثم ترفع عن النار وتبرد
- ٣- توضع المواد في الخلاط الكهربائي وتطحن ثم توضع في الوعاء العميق وتترك على نار هادئة مع التحريك المستمر ويضاف إلى الحساء ما يحتاج من ملح وقليل ثم يصب في وعاء التقديم ويقدم ساخنا.

حساء الطماطم

المقادير:

- ملعقة كبيرة زيت زيتون
- حبة بصل كبيرة الحجم (نقزم)
- حبة جزر نقزم
- كيلوجرام طماطم نقشر ونقطع إلى أرباع
- فصا ثوم بقرمان شرايح
- خمسة أعصان زعتر طازج نقزم أو ربع ملعقة كبيرة جاف
- ورقة غار
- ثلاث ملاعق كبيرة كريمة أو لبن (للتنزين)
- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

التحضير:

- ١- يسخن الزيت في مقلاة عميقة وعلى نار هادئة ثم يضاف البصل المقطع والجزر المقطع ويقلب لمدة ٣ - ٤ دقائق
- ٢- تضاف أرباع الطماطم والثوم والزعتر وورقة الغار ثم تترك على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة
- ٣- ترفع ورقة الغار ثم تبرد الشوربة وتوضع في الخلاط على مراحل وتهرس ثم توضع في الوعاء العميق وتترك على نار هادئة مع التحريك وإضافة ما يحتاج من ملح وفلفل أسود حتى نضج وتصب في وعاء التقديم مضافاً إليها قليل من الكريمة أو اللبن وتقدم ساخنة مزينة بوريقات الزعتر



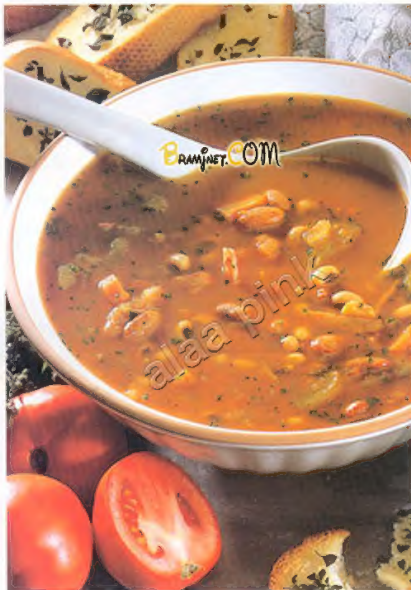
حساء اللوبيا والفاصولياء المجففة

المقادير:

- ثلاثة أرباع كوب من حبوب اللوبيا
- الجافة
- ثلاثة أرباع كوب من حبوب الفاصولياء
- الجافة
- ثلاث شريحات هبرة مجلى رقيقة تغرم
- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون
- حبتان كبيرتان من البصل لغرم
- حبة جزر متوسطة تغرم
- نصف كجم من الطماطم الناضجة
- تغرم وتغرم
- نصف ملعقة صغيرة من السكر
- مكعبان صغيران من مرقه الدجاج
- بفتتان
- ستة أكواب من الماء
- ملعقتان من البقدونس المفروم

التحضير:

- ١- نضع اللوبيا والفاصولياء في وعاء زجاجي مناسب ونغمران بالماء البارد ونغسلن الوعاء ونترك ليلة ثم نصفى الحبوب ونشطف بالماء البارد ونجفف ثانية.
- ٢- نضاف الهبرة المفرومة إلى القدر ونحرك حتى نكتسب قليلاً من اللون البني ثم نخرج لتجفف فوق ورق المطبخ.
- ٣- يصحن الزيت في القدر ويضاف البصل والجزر ويحركان على النار لعدة مرات حتى يصبح الجزر طرياً فتضاف الحبوب والسكر والمرقة والماء وحال يغلى الخلط نقلل الحرارة ونترك القدر مغطاة فوقها حوالي خمسين دقيقة أو حتى اكتمال نضوج الحبوب ثم نسكب الشوربة ساخنة في صحن تقديم عميق ومسنوراً فوقها البقدونس المفروم



حساء البازلاء بالنعنع

المقادير:

- حبة بصل صغيرة، نعنع، نعنع جيّد
- خمسة وعشرون جراماً من الزبدة
- ربع كيلوجرام من حبوب البازلاء المجمدة، تذوّب
- ملعقتان من أوراق النعنع الطازج المفروم
- كوبان من الماء
- مبشور فطرّة ليصونة واحدة
- ملح ومسحوق فلفل أسود حسب الحاجة
- فلفل من الكريمة للتقديم

الخطوات:

- 1- نذاب الزبدة في قدر متوسط الحجم ويطهى البصل مع خربكه حتى يصبح طرياً ثم تضاف وقرن حبوب البازلاء والنعنع المفروم ويضاف الماء وحال يغلي تقلل الحرارة وتترك القدر مغطاة فوقها لأربع دقائق أو حتى اكتمال نضوج البازلاء.
- 2- يترك الخليط ليبرد ثم يضاف إليه مبشور فطرّة الليصونة ويغمر في الخلاط ويدور حتى يصبح طرياً ومتجانساً.
- 3- تفصل القدر ويغمر فيها الخليط وتضاف كمية الملح والفلفل بحسب الطلب ويحرك الحساء قليلاً ثم حال يسخن يسكب في صحن التقديم وفيه الفلفل المطبق إن نواهرت.



حساء البطاطس والكراث

المقادير:

- أربع ملاعق زبدة

- حبتان متوسطتان من الكراث. نهرمان

جيداً

- حبة بصل صغيرة. نهرمان جيداً

- نصف كجم بطاطس

- ثلاثة أرباع الكوب من مرققة الخضراوات

- قليل من الملح ومسحوق الفلفل

الأسود

BRAMJNET.COM

التحضير:

١- يسخن مقدار ملعقتين من الزبدة

ويضاف الكراث والبصل ويحركان من حين

إلى آخر حوالي سبع دقائق أو حتى يصبح

البصل طرياً ولكن لا يصبح بني اللون.

٢- تضاف البطاطس بعد فرمها وتترك

بين الحين والآخر لمدة ثلاث دقائق ثم تضاف

المرقة وحال تغلي تقلل الحرارة وتغطى القدر

وتترك فوقها لنصف ساعة أو حتى تنضج

الخضراوات.

٣- يضاف الملح والفلفل وتزاح القدر عن

النار ثم يضاف الباقي من الزبدة ويحرك مع

الحساء ليقدّم مباشرة وهو ساخن مع الخبز



حساء البطاطس بالبازلاء

المقادير:

- ملعقتان من الزيت النباتي
- ربع كجم من البطاطس متوسطة الحجم، تقشر وتقطع مكعبات صغيرة
- حبة بصل كبيرة، ناعم
- فصان من الثوم، مسحوق
- ملعقة خليط بهارات مسحوق
- ملعقة كزبرة مطحونة
- ملعقة كمون مطحون
- أرزها أكواب من مرق الخضراوات
- حبة فلفل أحمر حار صغيرة، ناعم
- مئة جم من حبوب البازلاء المجمدة

تؤب

- أربع ملاعق لبن رائب

التحضير:

١- يسخن الزيت في قدر كبيرة وتضاف البطاطس مع البصل والثوم وتطهى خمس دقائق مع قلبها باستمرار ثم تضاف التوابل ويطهى الخليط لدقيقة مع مواصلة قلبها.

٢- تضاف للرقعة والفلفل المسروم مع مواصلة التقليب وحال يغلي القدر تغسل الحرارة وتترك بعد تغطيتها لخوالي ثلث ساعة.

٣- تضاف البازلاء وتطهى خمس دقائق ثم يضاف ويحرك اللبن الرائب مع الخليط مع إضافة الملح المخلوط.

٤- يفرغ الخليط في صحن تقديم عميق ليقدم منشورا فوقه قليل من الكزبرة المفرومة ليشاغل مع الخبز.



حساء الروبيان بالفطر والأعشاب

المقادير:

- كيلوجرام روبيان نيء
- ملعقة زيت
- ستة أكواب ماء

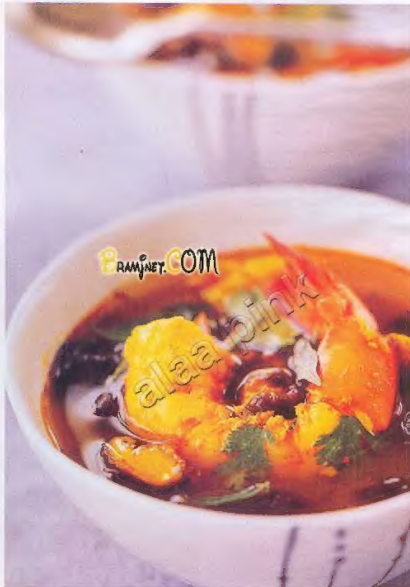
- ملعقتان من معجونة الكاري للعتلة الحمراء
- ملعقة من الثمر هندي المركز
- ملعقة من الزنجبيل الطازج المفروم ناعما
- حبة فلفل أحمر بارد متوسطة، تفرم ناعمة
- ملعقة صغيرة من السكر الأسمر
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
- مئة جم من رؤوس الفطر الصغيرة، تقطع أوصافاً

- ملعقتان من صلصة السمك
- ملعقتان من عصير الحامض
- ربع كوب من أوراق النعنع
- ربع كوب من أوراق الكزبرة

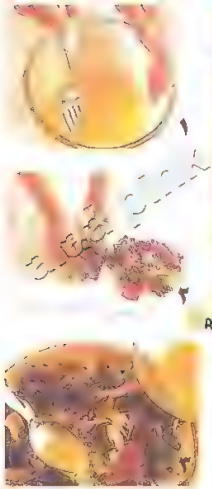
التحضير:

١- بعد تقشيريه وإزالة خيوط الظهر بحذر بسكين حادة والإبقاء على الذبول موصولة، يسخن الزيت في قدر كبيرة وتضاف الأجزاء المستبعدة من الروبيان وتحرك حتى يصبح لونها برتقالياً فيضاف كوب من المرققة فمعجونة الكاري للقدرة لتقلي مع تحريكها فيضاف باقي الماء وحال تغلي ثابتة تقلل الحرارة وتترك القدر من دون أن تغطي لثلاث ساعات ثم تصفى المرققة خلال مصفاة ناعمة لتستبعد منها قطع الروبيان وترمى.

٢- تعاد المرققة للقدرة نفسها ويضاف الثمر هندي والزنجبيل والكركم والفلفل والسكر ثم حال يغلي الحساء يحرك لتدقيقتين وتقلل الحرارة ويضاف الفطر ويحرك لثلاث دقائق ليضاف الروبيان ويحرك مع الحساء حتى يتغير لونه فتزاح القدر عن النار لتضاف الصلصة والحامض والنعنع والكزبرة ويحرك الحساء مع إضافة الملح المطلوب ثم يقدم ساخناً.



السلطة الملونة



المقادير:

- نصف حبة خمار كبيرة الحجم
- باقة واحدة بقله
- ٤٥ جم خليط من الأعشاب (بقدونس
- كرات، زعتر، طرخون، ثوم محبب، كرفس، تمر).
- خليط من أوراق الخس الملونة
- مقادير السليفة
- صنفعة كسرة حل انص

- ملعقة صغيرة خردل

- خمس ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ملح وفلفل أسود (حسب الرغبة)

التحضير:

- ١- يحط الخل الانيص مع الخردل وربت
- الريتون في وعاء عميق ثم يتبل بالملح
- والمخلل الخار

- ٢- يقشر الخيار وتزال البذور ويقطع الى انصاف دوائر (شرائح دائرية)
- ٣- تقطع اوراق الخس ثم نعسل اوراق البقلة ونجفف ثم نخلط مع اوراق الخس وشرائح الخيار والأعشاب المبرومة
- ٤- تصب السلطة في وعاء التقديم ثم ترش بالتتبيلة قبل التقديم بقليل حيث نخلط ونسل جيداً

سلطة البطاطس بالفلفل

المقادير:

- حبة بطاطس حلوة كبيرة الحجم
- حنّا حرر نقطعنا حنّاب
- ثلاث حبات طماطم
- ٨ - ١٠ أوراق خس
- نصف كوب (٧٥ جم) حمض معنب أو

مسلوّق

- ملعقة عسل
- ست ملاعق لبن
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ملعقة لب حور (للترتيب)
- حبه صغيره بصل بُيَض نمرم شرائح
- د نرّة (للترتيب)

التحضير:

- ١- تقشر حبة البطاطس ثم نقطع مكعبات متوسطة الحجم ثم نسلق في ماء معي.
- ٢- نضاف حلقاات الجزر والبطاطس وتسلق لبعض الدقائق أو حتى تصبح ثم تصفى ونعمر.
- ٣- نقطع الطماطم بعد اخراج البذور منه، إلى قطع متوسطة الحجم ونعمر أوراق الخس.
- ٤- يوضع الخس في قعر وعاء السلطة العميق ثم تخلط الطماطم والحمض والجوز والبطاطس الحلوة وتصب فوق الخس المبروم.
- ٥- يخطط العسل والملح والجوز والملح والأفلفل الأسود واللبن ويرج جيداً
- ٦- تصب صلصة السلطة فوق الخليط وتخلط جيداً ثم تنقل في وعاء التقديم ثم نزين بلب الجوز وحلقاات البصل الأبيض.



المقادير:

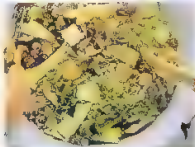
- حبتان صغيرتان من الخبز
- ست أوراق خس صغيرة
- حبة خيار صغيرة، تفرم مكعبات صغيرة
- أربع حبات طماطم متوسطة
- نقطع مكعبات
- ثماني حبات صغيرة من البصل
- الأبيض الربيعي، تفرم
- أربع ربطات من أوراق البقدونس
- تفرم ناعماً
- ملعقة من أوراق البعج المفروم
- ناعماً
- ملعقتان من أوراق الكزبرة المفرومة
- ناعماً

التتبيلة

- فصان من الثوم، يبدقان
- ملعقتان من زيت الزيتون
- ملعقتان من عصير الخامض الطارح

التحضير:

- ١- يسحق الثوم بدرجة (80م.)
ونعسل طبقاً كس حبرة عن عصصهما
اليعص وتوصع في صبيبه لفرر لعشر
دعائق مع قلبها مرة خلال ذلك حتى
تتحمص مخرج وتكسر بعد أن تبرد
- ٢- لعمل لتتبيلة توصع محتوياتها
في وعاء ونحقق جيد لعدده مراب
- ٣- يوصع الخبز وقوقه بقية الحصر وات
هي وعاء تقدم مناسب ثم يقلب الفتوش
بلطف حتى يحتلط جيداً ثم يقدم بعد
تقريب خلط الریت والخامص فوقه



سلطة الخس والزيتون

المقادير

- حبات من الطماطم المتوسطة تقطعان إلى أرباع
- حبة بصل صغيرة. تقطع حروراً خفيفة
- حبتان متوسطتان من الخيار تقطعان حبات خفيفة
- حبة فلفل أحمر بارد متوسطة. تقطع شرائح طولية خفيفة
- حبة من الخس المكور أو العادي الصغير الحجم. تقطع حشياً
- نصف كوب زيتون أسود مبرود البذور
- مئة وخمسون جم حبة فلفل أصفر
- مبرود خشياً
- ملعقة من البقدونس المبرود خشياً
- ملعقة من الكزبرة المبرودة خشياً
- ملعقة حامض
- ملعقتان من زيت الزيتون

التحضير

- 1- تشر حروز البصل في مبر صحن تقديم سلطة عميق هليل
- 2- تصاف الطماطم والخيار والفلفل والخس والزيتون والخس
- 3- في وعاء متوسط. تخلط الكزبرة بالبقدونس ويشر الخليط فوق السلطة ثم يحيط الحامض والزيت وسقط الخليط على السلطة قبل تقديمها مباشرة



معكرونة بالتونة والكزبرة

المقادير:

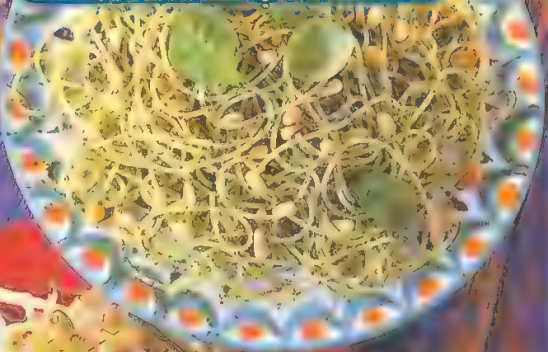
- هنا جم معكرونة ساجيني
- ملعقة زيت زيتون
- نصف حبة فلفل أخضر بارد متوسطه
- ملعقة شرائح حمضه
- حبة بصل صغيرة، نطعم شرائح حمضه
- حبة ربة (١٠٠ جم) طماطم
- حبة كوسا صغيرة نمرم
- ملعقة صغيرة من السكر
- حبة ربة (١٨٥ جم) ثوبا محمونه
- بالرست خفف
- ملعقة من أوراق الكزبرة المفرومه
- ملعقة من حبة المارميسان المشويه
- حشوا

التحضير

- ١- نضاف المعكرونة إلى قدر كبيرة من الماء المغلي ونغلي في دهن عطاء حتى نونيك على الصبح قمصني من مائها
- ٢- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف البصل والفلفل والحريكان حتى يصفوا صفوا الطماطم بعد هرسها فملا بسانها ثم الكوسا والسكر مع الحريك ثم نعال الحرارة، ونترك القدر فوقها يعبر عطاء حتى يصبح الكوسا
- ٣- نضاف التونة بعد أن تمكك ثم الكزبرة وتعلمن مع الخلط لخلط حتى يسخن الخلط ثم يسكب فوق الساجيني المسكونة في صحن التقديم ثم يقدم الطبق بعد بشر الحسه فوقه



السباحيتي بالصنوبر والكزبرة



٢- تظهر المعكرونة بوضعها في ماء مغلي
بمخ قليلا لنمسي دقائق ثم تصفى جيداً
٣- تمرغ معجونة الأعشاب في وعاء
رجايجي كبير ثم تصاف المعكرونة والجبنه
وعلى جميعها جيداً حتى تتغطى بالمعجونه
ثم نمرغ في صحن نمدى واسع ونقدم بعد
نثر اللبني من الصنوبر وشيء من البقدونس
المعروم

- أربع ملاعق من جبنة البارميسان
المشورة

التحضير:

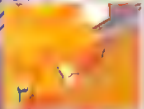
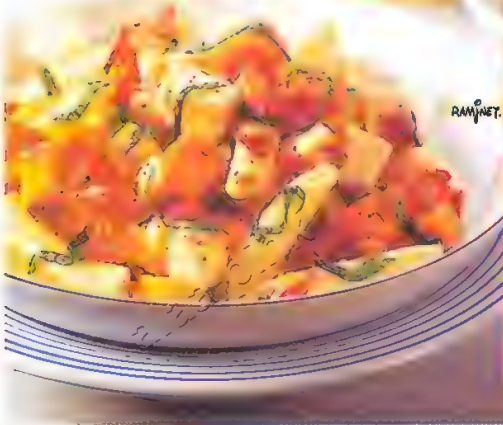
١- توضع الأعشاب مع النوم ونصف
الصنوبر في الخلاط وخلال الدوير البطيء
لنخلط بصف الزيت تدريجياً حتى تكون
عندنا معجونة الأعشاب الطرية.

RAMJET. OM

المقادير:

- ٢٥٠ جم معكرونة سبيجيتي
- ملعقتان من البقدونس المعروم
- ملعقتان من الكزبرة المعرومة
- ملعقة من الزعفران المعروم
- فص من الثوم، يدفن
- أربع ملاعق من الصنوبر، خمش
- ثلثا كوب من زيت الزيتون

المعكرونة باليقطين والجبنه



RAMJNET.

OM

٣

المقادير:

- نصف كيلوجرام من المعكرونة المجمدة
- نصف كيلوجرام من البقطين المفشر
- نصف مكعبات (٣ سم)
- ربع كوب زيت زيتون
- فصان من الثوم بدهان
- مئة جم من الطماطم المجمدة. نعمر

- ربع كيلوجرام حسنة ويكونا مشوية
- بالعين. نقطع مكعبات (١ سم)
- ثلاث ملاعق من أوراق الكربرة الكبيرة
- المعرومة غصبا
- تسلق المعكرونة في قدر كبيرة من الماء العلي المالح قليلا حتى تبدأ في المضغ

التحضير:

- فمصفر ويسلق البقطين لاثنتي عشرة دقيقة
- أو حتى يبدأ بالنضوج أيضا ثم يصفى جيدا
- ٢- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف
- النوم ويطهى على نار معتدلة لثلاثين ثانية
- ثم تصاف الطماطم والبقطين والمعكرونة
- ويمنع جميعها بلطف ثم تترك على نار هادئة
- لدقيمتين ثم نرفع بالصحن ونسز بالجسنة
- والكربرة

- حبة بصل متوسطه، تعمر جيدا
- سلق كرفس، تعمر جيدا
- حبة فلفل أحمر بارد متوسطه، تعمر حشما
- فصان من الثوم يدق
- ثلثا كوب مرقه حصاراوات
- علبة طماطم رنة ٤٠٠ جم
- ملععة معدون طماطم
- ملععة صعرتران من السكر
- ملععة صغيرة من الزعر الخفيف
- ثلاثه وخمسون جم من معكرونة اداكمانيلي
- كوب ونصف رؤوس فطر صغره، تقطع شرائح
- أربع ملاعق عسل أبيض
- مئة جم من زيتبلا الدجاج اللزومة مكعبات صغره
- قليل من الملح واللعلل
- قليل من السمبوس الغروم باعما

التحضير

- ١- يوضع البصل والكرفس والفلفل الأحمر والثوم في قدر ملتحق بالفرن ويضاف المرقه ويسحق حتى يعلى قملل الحرارة وتترك القدر خمس دقائق
- ٢- يضاف الطماطم ثم المعجون والسكر والزعر ويضاف فلفل من الملح و لعمل ثم يعلى القدر وتعمل الحرارة وتترك لمصنف ساعة حتى تنترك الصلصة، مع تمليل الخليط من حين لآخر
- ٣- يوضع للمعكرونة في قدر كبيرة من الماء اللعلي المالح قليلا ثم حين يوشك على المصنف يصفى من مائها وينزل جانبا ليوضع القدر بعدها في قدر مع الخل ويعلى القدر ويترك على نار هادئة لثلاث دقائق أو حتى يغلي أثر الخل يضاف القدر إلى خليط الطماطم ونصف الزمزيلا ويضاف تصحين الخليط
- ٤- يمرش صحن واسعة بالمعكرونة ثم يسكب فوقها من صلصة الزمزيلا والطماطم ويغمم بعد أن تنتر تمليل من السمبوس للغروم
- ٥- لتحضير خبثة السبيل يوضع جميع محتوياتها في قاروره أو ابريق خلط وشرح جيدا ثم يترك ليعلى وشرح نائيه قبل استعمالها



المعكرونة بصلصة الفطر

المقادير:

- ثلاثمائة وسبعة وخمسون جم شرائح معكرونة (ناكليلسلي)
- ملععة زيت نباتي
- أربع شرائح هبرة عمل رفيعة للغاية
- بشر
- حبة بصل متوسطه، نهرم
- أربعمئة جم رؤوس فطر صغيرة، تقطع
- شرائح حشمة
- كوب وربع الكوب من الكريمة الكثيفة
- قليل من رقائق حمة المارميسان
- للتزيين

التحضير:

- ١- يوضع 'المعكرونة' في قدر كبيره من الماء المغلي المالح والمضاف اليه ملععة من الزيت خسا لالتصاق المعكرونة ببعضها ثم حين يوشك على المصح نصفي
- ٢- يسخن الزيت في قدر كبيرة ونضاف الهبرة المفرومة مع البصل وفركان على نار متوسطه لاربع دقائق أو حتى تنحصر الهبرة قليلا
- ٣- يضاف الفطر ويحرك لمدة خمس أو حتى يصبح فصوص الكريمة وفرك لمفيمه ثم نرايح القدر عن النار ونضاف المعكرونة للقدر ونقلب بهدوء بصلصة الفطر مع إضافة قليل من الملح للمزج في صحن تصدير واسع ونقدم بعد ان تشر رقائق الحمة



المعكرونة باللحم والطماطم

المقادير:

- نصف كيلوجرام من المعكرونة الجوفة (بيضة)
- ثلث كوب زيت زبادي
- ثلاثة فصوص ثوم ناعم
- خمس حبات طماطم مبسوقة ناعمة
- نصف كوب من الريحون المبشور
- شريحتان جبن صلب من لحم العجل
- نصف كوب من أوراق البقدونس المفرومة
- ملح صلب من الكزبرة المفرومة جذا

التحضير:

- 1- نضع المعكرونة في قدر من الماء المغلي المالح قليلاً من دون أن يغلي حتى نؤكل على الصبح ونصنع
- 2- يسخن الزيت في قدر كبيرة ونضاف الثوم ويحرك حتى تسخن رائحته ثم نضاف الطماطم ونحرك خمس دقائق ثم نضاف بقية المقادير ونطبخ مع تحريكها من حين لآخر خمس دقائق أو حتى تتكاثف الصلصة ونضاف المعكرونة ونقلب بلطف ثم نقدم ساخنة صحتوا وهيها الغليل من الاوراق المفرومة



RAMJNET. OM

المعكرونة بالزيتون والدجاج

المقادير:

- كوب وربع الكوب معكرونة لولبية الشكل (الصورة)
- كوبا مرقه دجاج
- أربع قطع جبليه صدر دجاج
- نصف كوب شرائح فلفل أحمر حار كبير الحجم طوليه
- نصف كوب زيتون أسود

التحضير:

- ١- نسلق المعكرونة في قدر كبيرة من الماء المغلي للملح من دون غطاء حتى نؤمشك على المصباح ثم نجفف ونشطف تحت ماء بارد ونجفف ناسه
- ١- نغلي الزبدة ونضاف الدجاج ثم نقلل الحرارة ونترك الصدر معطاه لعشر دقائق أو حتى يصبح الدجاج ليخفف ونترك ليمرد ثم يصفى شرائح طولية حبيبته
- ٢- يخلط الدجاج مع المعكرونة وشرائح الفلفل والزيتون في وعاء زجاجي كبير ثم نضاف حبله السسل ونقلب السلكه ونغطي ونترك بالمراد لعدة ساعات ثم نخرج ليضاف الفلفل المدقوق والكزبرة ونقلب قليلا ثم نغدم في صحن نغدم عميق
- ١- لنحضر حلقه السسل نوضع جميع مكوناتها في ماروهر أو تبريق حلقه وشرح جيدا ثم نترك لتقلق ونترج ثابته قبل استحداثها



- نصف كوب زيت زيتون
- ربع ملعقة صغيرة بدور فلفل أسود

مدقوقه

= معلما كزبرة معرومة مرما خشنا

(حلقه التنميل)

- فحس يوم مهرورس

- ربع كوب حل احمر

الأرز باللحم والزعفران

المقادير

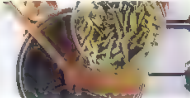
- كوب ونصف الكوب أرز حبة طويلة
- بقدونس وبشطط ويصغى
- خمس ملاعق من الزبدة
- حبة بصل كبيرة الحجم ناعم
- نصف كيلو لحم مبرد عجل نقطع
- مكعبات صغيرة
- فصان من الثوم، يذقان
- سمعة صغيرة من مسحوق الفلفل

التحضير

- ١- نضع ملعقتين من الزبدة في وعاء

عميق على نار هادئة ندوب ثم نضاف البصل المفروم ويقلب حتى يصبح ذهبي اللون ثم نضاف قطع الهرة ونقلب حتى تصبح بيضاء اللون ثم نضيف الثوم وجميع البهارات ويقلب ومن ثم تصف الطماطم المفرومة ومعجون الطماطم وكونان من الماء المغلي ونترك على نار هادئة لمدة ثلاثين دقيقة أو حتى يصبح اللحم ٢- نضاف الماصولياء المفرومة ويقلب لمدة خمس عشرة دقيقة أو حتى يصبح الماصولياء ومقلت جيدا في الصحنه حتى نشبع بالصلصة والبهارات ونصف ما يحتاج من ملح وفلفل اسود

٣- نسبق الأرز بالماء المغلي والملح ثم نجفف وبشطط بالماء الدافئ ٤- نضع ملعقتين من الزبدة في وعاء عميق ثم ندوب على نار هادئة ونضاف الأرز ونقلب بواسطة الشوكة ومن ثم تصف ملعقتان من الزبدة الدافئة أو الساخنة ثم يترك على نار هادئة لمدة أربعين دقيقة لكي يطبخ جيد ٥- نضع ثلاث ملاعق من الأرز المطبوخ ونخلط مع الزعفران المنوع ثم نمرش نصف أرز الأبيض في صحن التقديم ومن ثم نضيف الماصولياء المفرومة واللحم ومن ثم نضيف نصف الباقى من الأرز وفي أعلى الصحن نضاف لآرز باربعين ونقدم ساخنة



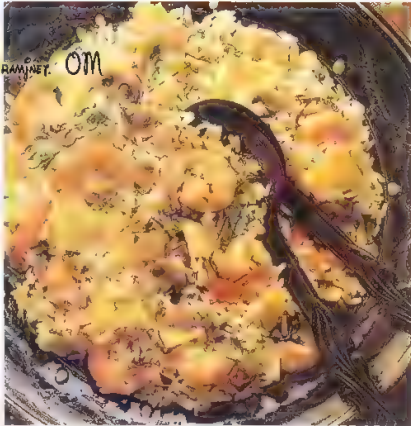
الارز المقلي مع الروبيان

المقادير:

- كوب ونصف الكوب أرز حبه طويبة
- بصصال
- معلقة كبيرة ماء بارد
- ملح وفلفل أسود
- ثلاث ملاعق كبيرة زيت نباتي
- أربع حبات بصل أخضر تقطع وتغرم
- كوب قطر مفروم (طاجر أو معلب)
- علبه زينة (٢٠٠ أجم) كستناء مفروم
- ٥٠ أجم رومان مجمد
- ربع باقة كزبرة
- أوراق خسراء للتزيين

التحضير:

- ١- يسلق الأرز في ماء مغلي ثم يصفى ويحمط دافئاً
- ٢- يخلط البيض مع معلقتين من الماء البارد والملح والفلفل ثم يحمق جيداً
- ٣- تسحق معلقتان كبيرتان من الزيت النباتي في مقلاة عميقة ثم يصفى البيض ويقلّى جيداً على نار عالية ويعمل كقرص لأومليت ثم يصف ويقطع ٥ أسهم
- ٤- يضاف الزيت للمقلاة ويسخن ثم يضاف البصل الأخضر المفروم و الثوم ويقلب لمدة دقيقتين واحدة أو حتى يطهى ثم يضاف الفطر المفروم ويطبخ لمدة دقيقتين
- ٥- تصاف صحنصة الصوصا والماء والكستناء والروبيان وتخلط جيداً ثم تطبخ لمدة دقيقتين
- ٦- يوضع الأرز في وعاء عميق ثم يطبخ لمدة دقيقتين ثم تضاف الكزبرة المفرومة والبيض المفروم وخليط الروبيان ثم يترك حتى يسخن جيداً ويصب في صحن التقديم وعدم ساخناً مزيماً بالأوراق الخضراء



الأرز بالوان الفلفل

المقادير:

- حبه فلفل احمر بارد صغيره بمصر

جيدا

- ثلاثة أكواب أرز حبة طويلة مطبوخ

- ثلاث ملاعق زيت زيتون

- حسان من الطماطم سديدة لمصوح

- حبة بصل متوسطه مقطع شرائح

- تفشران ونزال لدور وبعرص

حبه

- ملعقة ثوم مفروم

- حبة فلفل احمر بارد صغيرة بمصر

التحضير:

١- يسخن الأرز المطبوخ حتى يهدأ

جيدا

٢- يسخن الزيت على نار متوسطة
وبصاف البصل ويحرك خمس دقائق ثم
يضاف الثوم ويطهى ليقبضه ليضاف الفلفل
الاحمر والطماطم ويعطى القدر وتترك
خمس دقائق
٣- يضاف الأرز الدافئ للقدر ويرفع غطاء
القدر ويطهى لدقيقة اخرى ثم يضاف البصل
والفلفل المطبوخ ويقلب الأرز ويقدم ساخنا



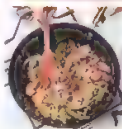
المقادير:

- حبة بصل احمر ابيض
- ١٠٠ جم جزر (مزم)
- حبة فلفل اصفر (تقطع)
- ملعقتان صغيرتان زيت عباد شمس
- ٥٠ جم أرز أصفر
- ١٧٥ جم فلفل حار
- ٢٥٠ جم براعم الفاصولياء
- أربع ملاعق كبيرة صلصة الهوبرن
- (متوافرة في الأسواق)
- ملعقة كبيرة ثم مجمر معلوم

التحضير:

- ١- يقطع البصل بواسطة سكين حادة إلى شرائح ثم يقطع الجزر إلى حلقات وكذلك يقطع الفلفل الأصفر
- ٢- يسخن الزيت في وعاء عميق ثم يضاف البصل ويقلب حتى يطهى ثم يضاف الفلفل الأصفر المزم والمكعبات الجزر وتطبخ لمدة ٢ دقائق
- ٣- يضاف الأرز الأصفر المعسول والمفوع مع براعم الفاصولياء والفلفل ويقلب لمدة دقيقتين حتى تحلط حماً ثم يضاف فلفل من الماء للعلي
- ٤- يضاف صلصة الهوبرن وتحلط مع الحصار وتترك على نار هادئة حتى يسخن الأرز جيداً
- ٥- قبل الغمر مباشرة يضاف الثوم المجمر القوي ناعماً ويخلط جيداً ويترك في صحن التقديم ويقدم ساخناً

الأرز الأصفر مع الخضراوات



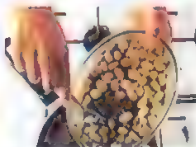
ارز الفول الأخضر والتبشيت

المقادير

- كوب ونصف الكوب ارز بسمنتي
- يغسل ويضع في الماء المالح لمدة ٣١ ساعة
- ثلاث ملاعق كبيرة رمد
- ١٧٥ جم فول طازج اخضر و محمد
- ٩ جم شبت
- ملعقة صغيرة دارسين مطحون (فرقة)
- ملعقة صغيرة كمون مطحون
- قليل من الزعفران ابيض في ملعقة
- كبيرة ماء مغلي
- ملح

التحضير

- ١- يطبخ الارز لمدة ٥١ دقائق على نار عالية ثم يترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق ثم يصفى الارز إلى قسمين كل قسم يوضع في وعاء
- ٢- توضع ملعقة كبيرة من الرمد في وعاء الارز ثم يضاف الفول والتبشيت ثم يخلط جيدا او يترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق
- ٣- في وعاء ثاني يوضع الارز ونضاف ملعقة رمد ونضاف الكمون والدارسين ثم يترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة او حتى يصبح الارز ناعما
- ٤- يضاف الزعفران إلى ٣ ملاعق كبيرة من الارز ثم يخلط جيدا في وعاء عميق مع اضافته ملعقة رمد (المسرين)
- يصب في صحن التقديم أولا الارز والفول والتبشيت ثم يضاف الارز بالدارسين ومن ثم يزين برش الزعفران ويغمم ساجا



الأرز والدجاج بالبهارات الخمسة



المقادير:

- ملعقة كبيرة من مسحوق البهارات
- الخمسة
- ملعقتان كبيرتان بصل
- ٢٥٠ جم فلفل حار (مقطع)
- مكعبات
- ثلاث ملاعق كبيرة زيت
- حبة بصل (مفروم)
- ١٦٥ جم أرز حبة طويلة
- نصف ملعقة صغيرة كركم
- كوبا مرقة دجاج
- ملعقتان كبيرتان ثوم محمر

التحضير:

- ١- يخلط مسحوق البهارات الخمسة مع البصل في وعاء عميق ثم تصاف قطع الدجاج وتخلط جيدا بالمسحوق ثم ترفع ويرال عنها الزائد
- ٢- توضع ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة عميقة ثم تصاف قطع الدجاج وتغلب لمدة خمس دقائق أو حتى تصبح بيضاء اللون ثم تصاف ملعقة أخرى من الزيت ويضاف الصل المفروم ويغلب لمدة دقيقة واحدة
- ٣- يضاف الأرز المفصول والمغسول والمغسوع مع الكركم وكذلك تصاف مرقة الدجاج ثم تترك حتى تغلي ويضاف نصف البصل وتترك على نار هادئة لمدة ١٠ دقائق أو حتى يصبح الأرز ومقطع الدجاج
- ٤- قبل العرف مباشرة يضاف الثوم المحمر والمفروم ثم يغلب بهود ويعرف في صحن التقديم ويخدم ساخنا

RAMP.NET. OM



الأرز بالطماطم

المقادير:

- ملعقتان كبيرتان من زيت الزهرة
- حبة بصل مقطعة شرائح
- أربع حبات فلفل أخضر، مغسول ومقطع شرائح
- حبة فلفل أحمر أو بربري اللون
- (مقطع شرائح)

التحضير:

- 1- ينسخ الزيت في قدر ثم يضاف البصل ويقلب لمدة خمس دقائق أو حتى يصبح ذهبي اللون

- ملعقة صغيرة زعفران
- ملعقة صغيرة فلفل
- نصف ملعقة صغيرة بهار حار
- ملعقتان كبيرتان كريمة معروضة

٢- تصاف شرائح الطماطم والملح والكمون والفلفل والبهار الحار والكزبرة المعروضة والطماطم المعروضة والملح وتقلب لمدة خمس دقائق

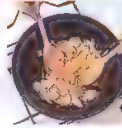
٣- يضاف الأرز للعسل والمفروغ ويقلب لمدة دقيقة واحدة ثم يضاف الماء ويطبخ على نار عالية حتى يجف ماؤه ثم يترك على نار هادئة لمدة ١٢ - ١٥ دقيقة حتى ينضج تماماً. يصب في صحن التقديم ويقدم ساخناً



الأرز الأسمر مع الخضراوات

المقادير:

- حبة بصل احمر (تقطع)
- ١٠٠ جم جزر (يقرم)
- حبة فلفل أصفر (تقطع)
- ملعقتان صغيرتان زيت عباد شمس
- ٥٠ جم أرز أسمر
- ١٧٥ جم بازلاء خضراء
- ٣٥٠ جم براعم فاصولياء
- أربع ملاعق كبيرة صلصة الهويزن (متوافرة في الأسواق)
- ملعقة كبيرة ثوم محمر مطروم



التحضير:

- ١- يقطع البصل بواسطة سكين حادة إلى شرائح ثم يقطع الجزر إلى حلقات وكذلك يقطع الفلفل الأصفر
- ٢- يسخن الزيت في وعاء عميق ثم يضاف البصل ويقلب حتى يطير ثم يضاف الفلفل الأصفر المطروم وحلقات الجزر وتقلب لمدة ٣ دقائق
- ٣- يضاف الأرز الأسمر المعسول والمنقوع مع براعم الفاصولياء والبازلاء وتقلب لمدة دقيقتين حتى تخلط جيداً ثم يضاف قليل من الماء المغلي
- ٤- تصف صلصة الهويزن ونحيط مع الخضار ونترك على نار هادئة حتى يمتص الأرز جيداً.
- ٥- قبل العرف مباشرة يضاف الثوم المحمر المطروم ناعماً ويختط بهدوء ويغرف في صحن التقديم ويقدم ساخناً

RAMJNEY. OM



المقادير

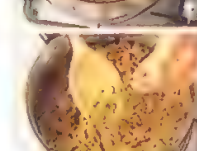
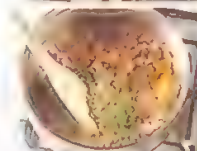
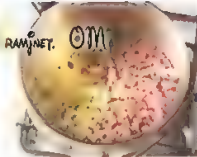
- ملحمان كبيرتان وردة
- حبة بصل أحمر ناعم بلعما
- فص ثوم ابيضوا
- نصف عصن كرفس ابيضوا
- ملعقه صفرة كركمه
- حبة فلفل احمر حار ابيضوا بلعما
- عصم الزعنا
- نصف ملعقه صفرة من حسب

الكمون

- ملعقه كبيرة كبرية كبرية مصرومه
- نصف كوب أرز بسمتي
- نصف كوب عسل احمر
- ثلاثة ارباع كوب مرقه حصار
- اوراق كبرية للبريق

التحضير

- 1- نسخن الزبد في وعاء عميق على نار هادئة ثم يضاف البصل والثوم ويقلب لمدة 4 دقائق او حتى يطرى البصل.
- 2- تضاف البهارات والفلفل الأخضر المصروم والكبرية المصرومة ثم تغلى لمدة دقيمه واحده
- 3- يضاف الارز المصقول والمفروغ وكذلك تعسل ثم يخلط ويقلب لمدة دقيمه
- 4- تضاف مرقه الحصار وتترك حتى يغلي ثم نطبخ على نار هادئة لمدة 40 دقيمه او حتى تسحب ويصف ماؤها تماما
- 5- يصب في صحن التقديم ويغرم صلحا مرشا بوزعات الكبرية



الباميا بالطماطم والكزبرة

المقادير:

- ربع كوب زيت زيتون
- حبة بصل متوسطة، نعنع
- فصان من الثوم، يسحقان
- نصف كجم من الباميا الطازجة
- علبة رنة (425 جم) طماطم معرومة
- ملعقتان صغيرتان من السكر
- ربع كوب عصير حامض

- كوبان من الكزبرة المعرومة

التحضير

- 1- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف البصل ويحرك على نار معتدلة حتى يصبح طريا ثم يضاف الثوم ويحرك لدقيقته
- 2- تصاف الباميا والكزبرة وتترك خمس دقائق ثم يضاف الطماطم والسكر والعصير

ويقلل الحرارة وتترك خمس دقائق تغلب خلالها عدة مرات أو حتى تصبح الباميا طرية فتسكب في صحن لتقديم عصيق وبمدم وهي لا تزال ساخنة



برياني الدجاج بالزعفران

- ملعقة صغيرة زعفران مطحون
- حاصص ليمونه واحد
- أربع حبات طماطم ناعم
- ملح صلب كمبرنات كبريتة طازجة

مفرومة

- ثلثا كوب لبن
- قليل من الزعفران يبيع في ملح صلب
- ماء مغلي
- فلفلات لوز محمصة مع اوراق كبريتة
- للزيت

التحضير

١- يسلق الأرز في ماء مغلي ثم تصاف الزعفران والزعفران والهيل والملح ويترك يغلي حتى يصبح ثم يصفى ويصفى دافئ
٢- يصفى الزيت في وعاء عميق ثم يضاف بضاف المصل المفروم وملح حتى يطهى ويصبح ذهبي اللون ويضاف قطع الدجاج والتوم والزعفران للزيت ويجمع المهارات المتحوية ويصفى المفروم ثم تملأ لمدة ٥ دقائق

٣- في وعاء عميق تخلط قطع الدجاج والطماطم المفرومة والكبريتة للزعفران واللبن ثم تخلط جيداً ويوضع في قدر المعد ثم يضاف الأرز المسلوق ثم يرش فوقه كوب ماء وماء الزعفران المفروم ثم يعطى ويترك على نار هادئة لمدة ساعة أو حتى يصبح ناعماً ويقدم ساخناً مزيناً بلفلات اللوز المحمصة وأوراق الكبريتة



٧٠٠ جم قلبه دجاج مسروق الخلد

والعند

- نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون
- ربع ملعقة صغيرة بهار حار
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكمون
- ملعقة صغيرة من مسحوق الكبريتة
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود
- زيت كمون (يوم أسود)

المقادير

- كوب ونصف لكوب ١ سمس
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- خمس حبات هيل
- ٢ - ٣ حبات فلفل
- عود دار سين (نحو ١ سمس)
- زيت هلاقي كمون (١ سمس)
- زيت حبات ناعم

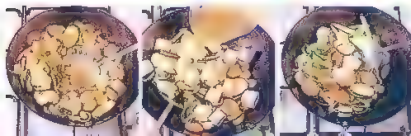
الحضراوات الصينية

المقادير:

- أربع ملاعق كبيرة زيت نباتي
- حبتا جزر تعمرمان حقتا
- حبة كوسا تمرص حقتا
- أربع عرابيس ذرة صغيرة (تقطع اصصافاً)
- ١٢٥ جم من زهرات القربيط
- حبة كرات تمرص
- علبة ١٢٥ أجم كستناء
- كوبان ونصف الكوب من مرققة الحضار
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقتان صغيرتان سكر بني
- ملعقتان صغيرتان من عصصة الصويا
- ملعقة صغيرة نشاء
- ملعقتان صغيرتان ماء
- ملعقتان صغيرتان كزبرة مفرومة

التحضير:

- ١- يسخن الزيت في مقلاة عميقة وعلى نار هادئة ثم يضاف الكراث والجزر المفروم وحلقات الكوسا ويضاف الذرة والقربيط ثم يقلب لمدة ٢ - ٣ دقائق
- ٢- يضاف الكستناء ثم نصف مرققة الحضار وصلصة الصويا والسكر والملح ثم تترك تعمي ومن ثم تخفص الحرارة لتطبخ الخضراوات لمدة ١٠ دقيقة أو حتى تنصح
- ٣- يذوب النشاء بماء ثم يخلط بقليل من صلصة الحضار ويضاف إلى خليط الخضراوات ويترك على نار هادئة حتى تنصح صلصة الحضار سميكه
- ٤- يصب الخليط في وعاء التقديم ويقدم ساخناً مزيئاً بالكزبرة المفرومة



صينية اللحم المشروم بالبطاطس والبصل

المقادير:

- ثلثون جم زبدة

- ثلاثة أرباع كجم بطاطس، نقطع

حلمات صغيرة

- ثلاث حبات كرات صغيرة، نقطع

شرائح صغيرة

- عشرين جم زبدة إضافية

- حبة فلفل أحمر بارد كبيرة، نقطع شرائح

- ثلاثة أرباع كجم لحم بقري معروم بأعما

- ملحقة زيت

- كوب من حساء الطماطم للركر

- ثلث كوب كريمة

- قليل من حبة الشيدر المبشورة

التحضير:

١- يحضر الفرن بدرجة (١٨٠ م) وتداب
الزبدة في قدر كبيرة وتضاف البطاطس
وتطهى على نار متوسطة إلى عالية مع
تقليبها عدة مرات خلال خمس دقائق ثم
تخرج من القدر. ويضاف البصل والكراث
ويحركان حتى يصبح البصل طرياً فيخرج
من المقعر

٢- يسخن الزيت في المقعر ويضاف
اللحم ويطهى على نار عالية خمس دقائق
أو حتى يتحمر ويتغير لونه مع
استخدام شوكة لتعكيك الكتل إذا ما
تكونت. ثم يضاف حساء الطماطم
والكريمة وتقلب الخليط على النار حتى
يختلط جيداً مع إضافة الملح المطلوب

٣- يصرغ خليط اللحم في طاجن
حراري بسمه ستة أكواب ويسوى داخله ثم
يغطى بخليط من البطاطس والصلصة
الكراث وشرائح الفلفل ثم تشر المحسنة
ويوضع في الفرن لـ نصف ساعة ويخرج
الطاجن بعد اكتساب البطاطس لونها من
اللون المسمى

RAMJET. OM

طاجن البطاطس المتنوعة سريع التحضير

المقادير:

- أربع حبات من البطاطس صغيرة الحجم
- حبة من البطاطس الحلوة كبيرة الحجم
- حبة بصل صغيرة، تقطع شرائح خفيفة
- نصف كوب مرقه حضراوات
- نصف كوب جبة تشادور مبروشة

التحضير:

يحضر الفرن بدرجة (180 م) وزيت طاجن حراري سعة (4 أكواب) بقليل من الزيت أو الربدة ثم تقشر البطاطس بنوعيتها وتقطع حلقات متوسطة ثم تصف مع شرائح البصل في الطاجن ويسكب فوقها المرقه وتبشر بالجبة وتنشوى لثلاثة أرباع الساعة أو حتى يصبح لون الطاجن ذهبيا ليقدم بعد إضافة الملح المطلوب

RAMJET. OM

8/20/2018

الدجاج بالليمون

المقادير:

- ١٥٠ جم فليه دجاج مسروق الجلد والعظم (نقطع)
- زيت نباتي
- شرائح ليمون للتزيين
- شرائح بصل أخضر للتزيين
- مقادير الصلصة
- ملعقة نشاء
- ست ملاعق ماء بارد
- ثلاث ملاعق عصير الليمون
- صلصة الصويا
- نصف ملعقة صغيرة سكر ناعم

التحضير:

- ١- يسخن الزيت في مقلاة عميقة وتغلى قطع الدجاج لمدة ٣ - ٤ دقائق أو حتى تنضج وتنضج ذهبية اللون.
- ٢- ترفع قطع الدجاج من الزيت بواسطة ملعقة متشعبة وتصفى من الزيت.
- ٣- في وعاء صغير يخلط النشاء مع معتق من الماء البارد.
- ٤- يخلط عصير الليمون مع الماء في المقلاة.

٥- ثم تضاف الصلصة الحلوة مع السكر الناعم ثم يوضع على حرارة هادئة لمدة دقيقتين ثم يضاف النشاء ومع التحريك المستمر على حرارة هادئة حتى تصبح الصلصة سميكة.

٦- توضع قطع الدجاج في صحن التقديم ثم تصب فوقها الصلصة وتزين بشرائح الليمون وشرائح البصل.



الباذنجان المقلي بالفلفل والبصل

المقادير:

- ربع كوب زيت

- حبتان متوسطتان من الباذنجان

- تقطعان حلقات بسمةك (اسم)

- حبتان متوسطتان من البصل

- تقطعان شرائح

- فصان من الثوم يدقان

- حبة صغيرة من الملح الأخضر النادر

- تزل بدورها وتمرر ناعمة

- ملعقة صغيرة من مسحوق الكزبرة

- ملعقتان من التمر هدي المركز

- ملعقة سكر أسمر

التحضير:

١- تقطع شرائح الباذنجان من الجانبين

نصف كمية الزيت وتسخن مقلاة و سعه

ونقلي الباذنجان حوالي دقيقتين على الجانب

الواحد أو حتى يصبح ذهبي اللون فيخرج

ويجفف على ورق مطبخ

٢- يسخن باقي الزيت ويضاف البصل

ويحرك حوالي خمس دقائق أو حتى يصبح

ذهبي اللون ثم يضاف الثوم والملح الأخضر

والكزبرة و تمر هدي والسكر ويعاد

الباذنجان للمقلاة وتقلل الحرارة وتترك المقلاة

حتى يمتص مسود الصلصة عليها

فيستحب الباذنجان وعوقه حليط المصل في

صحن التقديم ويرين يقليل من شرائح

البصل الأخضر



- كيلوجرام من هيليه لحم البقر، يقطع مكعبات كبيرة
- ثلاثون حبة رinde
- ملعمة زيت ريمون
- حبة صنل متوسطه نمرم
- بصال من الثوم بصال
- ست قطع من فشر لبرسل
- عليه طماطم رinde 1 1/2 حبة
- نصف كوب حل أجمر
- ملعقتان من الخل الأبيض
- ربع ملعمة صغيرة من مسحوق القرفة
- ربع ملعمة صغيرة من مسحوق جورة

لطب

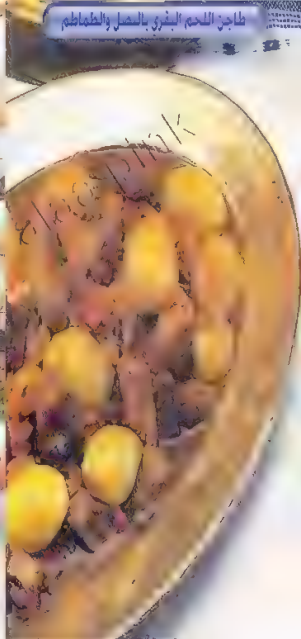
- ملعمة صغيرة من السكر
- نصف كوب ماء
- ملعمة زيت ريمون، إضافة
- نصف كحيم من البصل شديد الصغر

التحضير:

١- يسخن نصف الزيت ونصف البصل في قدر كبير، ويضاف اللحم ويحرك على النار حتى يتحمر جيدا لتعد الخطوات نفسها مع المتبقي من الزيت والثوم واللحم.

٢- يضاف الصنل والثوم والفشر للعدر نفسها ويحرك إلى أن يصبح البصل طريا ونصف الطماطم بعد هرسه، فضلا بالفشوكة بسانها وكذلك الحن بوعيه والقرفة وجورة لطيب والذع وبعد اللحم وتعمل الحرارة وتترك العدر مغطاة فوقها لساعة.

٣- خلال طهي اللحم يسخن الزيت الإضافي في قدر حري ويضاف البصل لصغير ويحرك حتى يكتسب قليلا من اللون البني ٤- يضاف الصنل الصغير إلى قدر اللحم ثم يعطى ويترك ثلث ساعة أخرى أو حتى تصبوح اللحم ثم يرفع الغطاء ويطهى الخليط للعشر دقائق أخرى أو حتى تتكاثف الصلصة ثم يصح الطاجين جاهزا للمعدة وهو لا يزال ساخن



شرائح لحم البقر المتبلّة

المقادير:

- ملعقتان من الزيت المصلي
- نصف كجم لح بقر، يقطع إلى شرائح طويلة
- نصف كوب ماء
- حزمة قرون فاصوليا طويلة، تشدب وتقطع (5 سنتيمترات)
- التتبيلة
- خمسة جرامات بودر كربر
- أربعة فصوص ثوم
- ساق كرفس مفروم
- ملعقة سكر أسمر
- ملعقة من الثمر صدي الزر

التحضير:

- 1- نضع جميع مقادير التتبيلة في الخلاط وتدور لعدة مرات حتى تصبح طرية
- 2- نضع شرائح اللحم في وعاء رחاجي ونصاف التتبيلة ونخلط بها جيّدا ثم يغطى الوعاء ويترك لساعة على الأقل قبل الطهي
- 3- يسخن الزيت في قدر كبيرة ليضاف اللحم للمنمل ويحرك حتى يتحمّر جيّدا ويصبح ثم يضاف الماء ويحال بعلي تغلي الحرارة ونصاف الفاصوليا المطبوخة ونترك القدر خمس دقائق ثم نصيح البطاطس جاهرة لنقدم وهي ساخنة

RAMJNET.OM



- ثلاثة أكواب ونصف الكوب طحين
- أنس
- نصف ملعقة خميرة
- ملعقة صغيرة سكر
- ثلاثة أرباع الكوب من مرقعة الخضراوات
- ثلاثة أرباع الكوب من عصير الطماطم

التحضير:

١- تخلط مرقعة الخضراوات وعصير الطماطم ثم تصاف الخميرة والسكر ثم تدوب وسرك جانبا. يخلط الطحين ويوضع في وعاء عميق ثم تعمل حمرة في وسطه، ويضاف خليط الخميرة. ثم تعجن حتى تكون عجينة طرية ثم تشكل عسى شكل كرة وتعجن بلطف فوق لوح إعداد المعجنات المنثور فوقه قليل من الطحين ثم تعطى العجينة وتترك لمدة ساعة

٢- يسخن الزيت في وعاء عميق ثم يضاف العسل ويقلب حتى يصبح طريا ثم يضاف الثوم وجميع الخضراوات وتقلب لمدة ٢ دقائق ثم يضاف معجون الطماطم والأعشاب المبرومة وإضافة ما يحتاج من ملح وفلفل أسود وبنرك حتى تبرد

٣- تقسم العجينة إلى ٤ أقسام ثم تفتح كل واحدة بسمك ٢ سم ثم تقطع إلى أقراص متساوية ويوضع في هركر كل قرص منها ملعقتان من الحشوة وهوقها قليل من جينة الموزاريلا ثم يطوى النصف فوق الآخر ويصعظ جيدا ويصعظ على الحافة برأس الشوكة لإغلاقها كما هو مبين في الصورة

٤- تصف السمبوسة في صينية الشواء البرية قليلا ثم تطلى بالبيض المحمى ثم تشوى بمن ٢٤٠م لمدة (٢٥-٣٠) دقيقة أو حتى تصبح ذهبية اللون.



- ثلاث ملاعق حبوب درة (معبدة)
- ربع كوب فاصولياء خضراء تعرم بنعما
- ملعقة معجون طماطم
- ملعقة أعشاب طازجة معرومة
- ٥٠ جم من جينة الموزاريلا تقطع شرائح
- ملح وهمس أسود

مقادير الحشوة:

- ملعقة زيت نباتي
- حبة بصل تعرم
- فص ثوم يسحق
- ملعقتا طماطم حافة مبقوعة بالزيت
- ١٠٠ جم سبانخ (تعرم بنعما)

طاجين التونا والخضراوات

المقادير

- ملعقتان من الزيت النباتي
- حبة بصل مبشورة ناعمة
- حبة فلفل أحمر بارد كسرة ناعمة
- حبتان من الكوسا مبشورتان
- علبة رنة ١٩٥° حم طماطم
- علبة رنة ١٩٥° تونا معلبة بالماء

والملح بكمية

- حبات من التوت خشخاش مبشورة حسب
- ذبابة وخمسة وعشرون حبة حسب الذبابة

التحضير

- ١- يحمى الفرن بدرجة ١٨٠ م ويسخن
- الزيت في قدر ويضاف البصل والفلفل
- والكوسا ويحرك على نار عالية لثلاث دقائق
- حتى يصبح طرية

٢- تضاف الطماطم بعد هرسها قليلاً
في سائلها ويملأ الحرارة وتترك لثلاث دقائق
ثم تصفى وتترك مع الخليط السائل ثم يهرق
الخليط في طاجين حراري سعة ستة أكواب
ويدهن الخليط ثم يضاف الطماطم حسب
ويخلط بالخس ويدسغ الخليط السائل
ثم يوضع الخليط في الفرن خمس وعشرين
دقيقة أو حتى يصبح سطحه قهوي
سائلاً أو دافئاً



الروبيان بالزخبييل

المقادير

- قطعة رطل من بطول ٤ سم
- زيت للقليل
- حبة بصل نعمر
- ١٢٥ جم جزر نعمر
- ١٠٠ جم بصل (صغيرة)
- ٥٠٠ جم روبيان كبير الحجم
- ملعقة صغيرة من مسحوق البهارات
- الحمصة
- ملعقة كبيرة مسحوق الطماطم
- ملعقة كبيرة من صلصة الصويا

التحضير

- ١- بواسطة سكين حادة بشطرنج ونعمر
- الزخبييل
- ٢- يوضع زيت في مقلاة عميقة ويغلى
- الزخبييل لمدة دقيقة ثم يرفع الزخبييل
- بواسطة المعلقة المنقوعة ثم يصفى بورق
- الطباخ
- ٣- توضع ملعقة من كبريتات من الزيت
- في مقلاة ثم يغلى البصل ويقلب حتى
- يظهر ثم يضاف الجزر المعروف ثم يغلى لمدة
- ٥ دقائق ثم تصفى المقلاة
- ٤- يغسل الروبيان مع الماء البارد ثم
- يصفى بورق الطباخ
- ٥- تخلط صلصة الصويا مع مسحوق
- الطماطم ومسحوق البهارات الحمصة ثم
- يصح سطح الروبيان
- ٦- يضاف إلى خليط الجزر والبصل ثم
- يقلى لمدة دقيقتين ثم يترك يطبخ ويحفظ
- جيداً ثم يوضع في صحن التقديم ويخدم
- مزيناً بشرائح الزخبييل للزينة



RAMJ.NET.COM

السردبين المشوي بخلطة الزيت والطماطم

المقادير:

- ثلثي حبات من صمغ السردبين
- الكسبر الطحارج
- ثلاث حبات طماطم متوسطة
- معنق شرايح
- ثلث كوب زيت زبادي
- ملح فلفل من مسطور مسير
- الملحون
- ثلاث ملاعق عصير حامض
- فلفل من الموم يافق
- منقعات من السمون المروم
- منقعة كزبرة مفرومة

التحضير

- ١- يخلع من السردبين رؤوسه ويرش احشائه ويغسل من مسطحة الظهر ويغسل حبه ماء بارد
- ٢- يزال غشيم الظهر من سطحه القليل ثم يمسح على السردبين ليصبح مسطحاً
- ٣- نصف شرايح الطماطم في مص في صينية الفرن ثم نصف حسب السمك كل واحد فوق شريح من الطماطم ويكوي سطحه التحن للسمك ثم يرس معلب من التوت والتعشر والخامض والتوم ثم نشر فوقها الاعضاء المرومة وتدخل إلى فرن معتدل الحرارة المشوي من دهن ان تعطي حوالي سبع دقائق او حتى المأكدة من مصوحها

السمك المشوي بالبصل والطماطم

المقادير

- ثلاثة حصص توم ندى
- ملحمان من زيت الزيتون
- حبة ليمون متوسطه. تقطع حلقات
- حبه
- حبة بصل تقطع شرائح رفيعة
- ملحمة صلصة طماطم
- حساء من الطماطم الكسبرة
- الملحقة. تمحلتان شرائح
- أربعة من اعصا الرعتر الطراح
- حبة سمك (الكجم)

التحضير

١- يحضر الفرن بدرجة (٢٠٠ د.م) ويربت
باطن طاجن حراري مناسب. ويجعل شقوق
متوازية عبر عميقة برأس السكين على
جانب السمكة ويخلط الزيت بالليمون
والمحلاة في وعاء صغير ثم يوضع سمك
ملففين صغيرتين من الخيط في حواف
السمكة ويغطي بالفاشي منه من الخارج ثم
يوضع خلفتان من اللبعض في حواف
السمكة

٢- يصف البصل في قعر الطاجن
ويؤخذ شرائح الطماطم ويوضع السمكة
لشوي من دون غطاء نصف ساعة للمحم
ساحنة مربة بأعصا الرعتر



السّمك المشوي بحشوة الكزبرة والفلفل الملون

المقادير:

- ربع حبت سمك متوسطه اربع كجم لحوحدة تقريباً
- باقة كزبرة صغيرة
- خمسة فلفل أصفر بارد صغيره نزال بدورها وتغرم دغماً
- حبه فلفل أحمر صغيره سبعة عشر كسبها
- حش من الفلفل الأخضر الحار الصغير نزال بدورها وتغرمان جيداً
- حش فلفل أحمر حار صغيره نزال بدورها وتغرم حشاً
- ملحقة عصير ليمون
- كتفعة حل أبيض
- فلفل من الملح ومسحوق الفلفل
- فلفل من الكزبرة المفرومة لتسديم

التحضير:

- ١- يهضمان الفرن بدرجة (180 م) ويشطفي السمك جيداً وتغرم خاويته بخلط من الملح والأبيض وكذلك حارجه ويحشش بكمية متوسطة تقريباً من أوراق الكزبرة
- ٢- توضع حبت السمك حشاً إلى حش في صنية الفرن ويغرم فوقها لفلفل البارد وتغرم بالونه كتغرم يخلط عصير الليمون مع الملح والسكر في وعاء زجاجي ويسكب في الخلط فوق السمك ثم يشر فوقه الملح والفلفل المطحون بحسب الحاجة وتغطي ويدخل إلى الفرن حوالي نصف ساعة أو حتى التأكد من نضج السمك
- ٣- يخرج من الفرن ثم من الصنية ليحشش على ورق مطبخ ثم يفس لصحن التقديم ويغرم فوقه السائل المتخلف من التتبؤ والكزبرة المفرومة ليسدول مع الأرز الأبيض

RAMINET. OM

الروبيان بالجبنه والطماطم

المقادير

- ثلث كوب زيت زيتون
- صحت أوراق كرات أحسن. نعيم
- ثلاثة فصوص ثوم . نبق
- علقة طماطم كامله ربه (1٠٠ جم)
- نصف كوب حل اعصر
- ملعقتان من البقدونس المفروم
- ملعقتان من الكريمة المخفوه

- كيلوجرامان من الروبيان غير المطبوخ
- معنا حم من حصة الفينا البيضاء نعت

التحضير:

- ١- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف الكرات والثوم ويحركان حتى يصبح الكرات طرياً لينصف الطماطم بعد هرسها بالشوكة قليلاً في سائلها ثم الحيل

فالبقدونس والكريمة وحال يغلي نصلل الحرارة ونترك دون غطاء هوهها لربع صاعه أو حتى يكتف الحماصه

٢- يضاف الروبيان بعد نطعمه ويواصل الطهي على نار هادئه ولكن من دون غطاء حتى يصبح الروبيان مع نطعمه في الخليط من حين إلى آخر خلال ذلك الوقت ثم يهرق الخليط بالمساوي قدر الامكان بين عمه صحن حارزبه عصمه يسر فوق كل صفا فابل من الحسمه بالمساوي بضرها ثم توضع في فرن ممدل حوالي عشر دقائق أو حتى يوان الجبنه



الروبيان المنشوي بالثوم

المقادير

- كوب زيت نباتي

- ستون جم رشة ملح مكعبات

- ثمانية فصوص ثوم ناعم

- حبات من الفلفل الاحمر الحار

- الصلصة ثقال بقرعها ونفردان جداً

- عشرون صبة روبيان متوسط الحجم

- بصلة ونفسي بدولة موصولة

- ملحفلان من المقصوص للمروم

التحضير

١- يصفى الزيت بين أربعة صحن

حرارية ويضاف مكعب رشة لكل صبة

٢- تزال من طهي الروبيان المجمد ويذق

مضاي من الثوم في كل صحن ويوزع الفلفل

بالمنشوي عليها لتصفى الصحن في قدر

معدّل وجن ثوب الرشة وصدر هملعات

بلس بكل حمص حبات روبيان في صحن

ومنشوي حتى تصحح وردية اللون ونسحق

لنقدم بعد نثر المقصوص على الروبيان في

الصحن الاربعه



كاري الروبيان

المقادير:

- كيلو جرامان من الروبيان كبير الحجم

- ملععة زيت فول

- عطر أوريان من الكرات الأخضر المالح

بهم

- فص ثوم يدق

- ثلاثة سمسمان من الكرفس سفليج

شرايح حمصة

- ملععة ونصف الملععة من معجون

الكاري الجاف

- نصف كوب من مرقه السمك

- نصف كوب ماء

- 100 مل حليب جوز هند

التحضير:

1- نعد نقشر الروبيان وإزاله الخبوط

من ظهره وترك دونه موصولة يسخن
الزيت في قدر كبيرة ويضاف الثوم والكرات
ويحرك على النار حتى يصبح الكرات طريا
1- يضاف الكرفس ومعجون الكاري
ويحرك الخليط لمبقتين ثم يضاف الماء
مخلوطا بالمرقة ويصف الحليب وتملأ الحرارة
ويترك الخليط من دون أن يعطى أربع ساعة
ثم يضاف الروبيان ويقلب بلطف على نار
هادئة خمس دقائق أو حتى يصبح
2- يضاف باقي من الحليب ويحرك مع
الكاري حتى يسخن على آلا يعلو



- فصا ثوم (بمصحف)

- ملعقة كبيرة بصل

- ملحقات كبير في صكر نادر

- 250 جم رومي

- 1 ملاعق كبيرة زيت سالي

- عصير كرات بفرم

- 1/2 جم من زهرات البروكولي

- حبة فلفل بزرعالي اللوي كبيرة اللحم بفرم

- 1/2 جم كاجو

الصلصة

- ثلاثة أرباع كوب من عرق السمك

- ملعقة كبيرة بصل

- صلصة حارة

- ملحقات كبير في زيت السمك

- ملعقة كبيرة من حل الازر الاسود

التحضير

1- يخلط الثوم والبصل والسكر في

وعاء صغير ويغلى

2- يضاف الروبيان المفصّل والمفصّل

والخضار إلى خلطة البصل ويخلط جيداً ثم

يغلى لمدة

3- يصفى الزيت المتبقي في صفيحة

عظيمة ثم يغطى الروبيان على نار عالية لمدة

4- ثانية مع الخلط ثم يرفع ويصفى من

الزيت بواسطة المعلقة المصفاة ثم يوضع

على ورق المطبخ لكي يمتص الزيت الزائد

5- يضاف الكرات المفرومة والبروكولي

والفلفل المفروم ثم يغطى في الصفيحة

العظيمة لمدة خمس

6- دقائق الصلصة توضع عرق السمك

مع البصل والزيت السمك وحل الازر

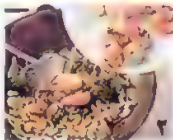
والصلصة الحارة ويخلط جيداً

7- تضاف الصلصة والكاجو والروبيان

يخلط الخضار ثم تطبخ لمدة دقيقة واحدة

8- يصب في صحن التقديم ويخدم

ساحناً إلى حل الازر المفلفل والخمر



السمك المشوي بالليمون

- المقادير:
- سمكة زنة كيلوجرام
 - ملعقتان صغيرتان من زيت العول
 - ملعقة عصير حامض
 - شرائح ليمونة واحدة
 - رشّة ملح
 - الصلصة
 - ملعقتان صغيرتان من زيت العول
 - فصان من الثوم يبقان
 - معفطان صغيرتان من الرخسبل
- المشور:
- حنة قلعل أحمر حار صغيرة. تزال بدورها وتقطع شرائح
 - أربع حبات بصل أحمر تقطع شرائح
 - معفطان من صلصة الصويا
 - ربع كوب ماء

التحضير:

- 1- يحضر الفرن بدرجة (180 م) ثم يعمل برأس السمكين الحادة خدشان متوازيان على كل جانب من السمكة بعمق لا يتجاوز نصف سم
- 2- تغطى السمكة بالزيت والخمض وتوضع بداخلها شرائح الليمون
- 3- نضع السمكة بالورق الحراري وتوضع في الفرن لأربعين دقيقة
- 4- لعمل الصلصة: يسخن الزيت في قدر صغيرة ويضاف الثوم والرخسبل والقلعل والكراث وفرك لدقيقة على النار ثم تصاف الصويا والماء ويواصل الطهي لدقيقتين ثم تسكب الصلصة فوق السمكة بعد وضعها وهي ساخنة في صحن التقديم



الروبيان بالكريمة والشبت

المقادير:

- كيلو جرام روميان

- كوب خل ابيض

- أربع حبات من الفلفل الاحمر ناعم

حدا

- فصان من الثوم يعلق

- ملح قليل صغيران من الشبت المعروف

- مئة وخمسة وعشرون جم زبدة ناعم

- لثلاث كوب كريمة كنشمة

التحضير

١- يغسل الروبيان ويترك يذوبه موصولة

ويستخرج حيوط الطهري ثم يوضع الخل في

قدر صغيرة ويسخن حتى يغلي فيضاف

الروبيان ويغلي على نار هادئة لمدة ثم

يعرض من القدر

٢- يضاف الفلفل والثوم والشبت إلى

قدر الطهري حيث الخل ويحال يغلي لتفصل

الحرارة ويترك القدر من دون أن يغلي موعدها

للمدخنين أو حتى يتناقص الخليط للنصف

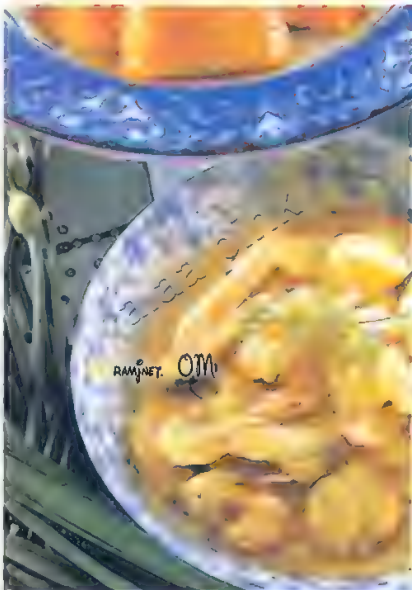
٣- تصاف الزبدة وتحمض بالسريرج حتى

يموت معه كل إضافة ثم تصاف الكريمة

وبعد الروبيان ويحرك حتى يسخن فيقدم

الطبق مرصا بتفائل من الفلفل الشبت

الطازج



السمك بالصلصة الصفراء الحارة

المقادير:

- ملعقتان صغيرتان من الزيت
- فصلي من الثوم مهقلا
- ملعقة مسحوق كركم
- ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- حبتان من الفلفل الأحمر الحار
- الصفيح نقطعان شرائح عسفة
- كوب ورع الكوب مرفقة سمك
- ١٠٠ ملل كريمة جبر همد
- ساق كرفس يقطع شرائح
- أربع شرائح قبله سمك
- ملعقتان من صلصة السمك
- صيني من المصل الاخضر نقطعان

مشرائح

التحضير

١- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويخلط
الثوم والزنجبيل والفلفل والكركم مع
زيتها حتى تسخن عطورها ثم تضاف
المرفقة والكريمة والكرفس وحال تغلي تضاف
شرائح السمك ويملأ الحرارة وتترك القدر
مغطاة لنهائي دقائق

٢- ترفع شرائح السمك بحذر من
القدر وتوضع في صحن التقديم وتحمض
دافئة حتى يتم تجميع الصلصة الحامض
دقائق ليراح عن النار ويضاف معها المصل
وصلصة السمك وتترك دجداً ثم نسكب
فوق السمك في صحن التقديم



فيليه السمك بصلصة الفطر الحامضة

- المقادير:
- ثلثي شرائح سمكة من فيليه السمك
 - كمية طحين كافية ليعصر
 - قطع السمك
 - صحت ملاعق زبدة
 - مقي نود بقرم
 - ملح صحت صحت من لوز
 - الصلصة المبرومة
 - صحت كحم من شرائح رؤوس
 - الفطر الصغيرة
 - صحت ملاعق من الخل الأبيض
 - كوب من الكريمة
 - قليل من الملح ومسحوق
 - الملح الأسود



التحضير

- 1- يرال الخلد من قطع الفيليه او اي عظام
- 2- يعصر شرائح السمك بالطحين من الخدين حتى يجفها قليلا وينضج لتخليصها من الكدمات الزائدة
- 3- نغلي الزبدة في مقلاة واسعة ونغلي شرائح السمك على نار معتدلة خمس دقائق مع غلها مرة واحدة خلال ذلك ثم نخرج لنعصط دافئة
- 4- بصفت النوم والمطر والصلح للمقلاة وعلى حتى نصح طرية
- 5- بضاف الخل وحال يغلي نصف ونحرك الكريمة والملح والصلح بالكميات المطلوبة ثم نوضع شرائح السمك في صحن التقديم ونسكب فوقها خلطة الفطر الصالحة ونزين بقليل من لوزي الاعشاب المزمجرة



فيلبه السمك المشوي بتتبيلة العسل

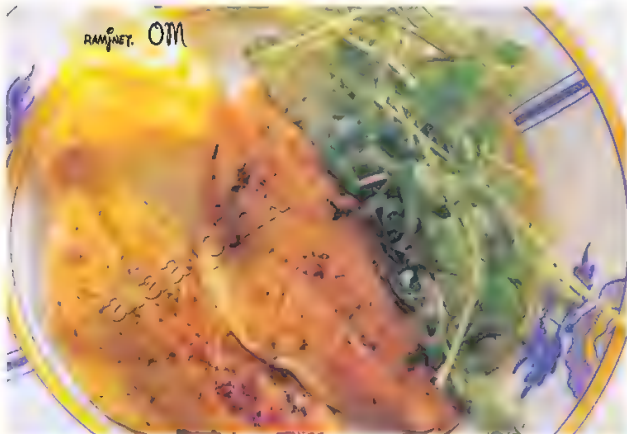
المقادير:

- ملحمان من زيت الزيتون
- ملحمان من عصير الليمون
- ملحمان من صلصة السمك
- ملحقة عسل
- ملحقة كزبرة مفرومة
- فصلي من الثوم مدقش
- أربع شرائح فلفل سمك

التحضير:

- 1- يخلط الزيت بالصلصة والعسل وتكريره وتؤم في وعاء خليط صغير حتىما حشا ويوضع فلفل السمك في قدر مسالمة ثم سكتة فوقه خليط الفلفل لسفطس ويرك لصاعه
- 2- يسلق خليط الفلفل الى صلبه من او فلاحين حراري مسالمة وشوي في قدر

RAMJNEY. OM



فيليه السمك المقلي مع الهليون والبصل الأخضر

المقادير

- نصف كجم من فليه السمك مبرود
- العنبر
- ملعمة من الزنجبيل الطازج المنسحق
- ملعمتان من الصلصة الحارة الحلو
- ملعمة زيت ذرة
- صفة جم من الهليون الناعم الطازج
- ثلاث حبات من البصل الأخضر نقطع
- شرائح
- ملعمة زيت سمسم أو زيتون

التحضير

- ١- باستخدام سكين حادة نقطع قطع
- السمك
- ٢- نخلط الزنجبيل مع الصلصة في وعاء زجاجي صغير ونطلى بالخليط شرائح السمك من الجانبين
- ٣- نضع الزيت في مقلاة كسيرة ونضع الشرائح مع الهليون والبصل ونقلي بحرية على نار عالية حوالي خمس دقائق ثم نخرج المقلاة عن النار ثم نضغط الزيت فوق الخليط مع تقليب جيداً لنصرغ في صحن
- نقدم لخدم على الفور وهو لا يزال ساخناً



المهلبية

المقادير:

- كوبان من الحليب

- كوبان ونصف الكوب من سكر

الكاسير

- ملعقتان من البشام

- ملعقتان من مسحوق الآز

- ملعقتان ونصف النعنع لوز مطحون

ملعقة صغيرة ماء زهر

- ملعقتان من العسل

- ملعقتان من المسحق الحليب المفطر

المعروم

التحضير:

1- يوضع الحليب مع السكر في قدر

ويحركان على نار متوسطة حتى يذوب

السكر

1- يخلط البشام بمسحوق الآز ويرفع

كوب من الماء حتى يصبح كالسكرية ثم

يضاف الخليط إلى الحليب في القدر ويطهى

مع تحريكه لعدة مرات في خلال ثلاث ساعات

على نار هادئة ثم يضاف مسحوق اللوز

ويطهى لربع ساعة ثم يضاف ماء الزهر

ويحرك في الخليط جيداً لتتبرقع المهلبية

بعد ذلك يصب في صحن التقديم المتعددة الس

توضع في البراد لساعة ثم يقدم بعد نشر

المسحق المعروم فوقها وتزينط العسل

بالتساوي قدر الامكان

RAMJET. OM



اللوزية بالخوخ والأجاص

المقادير:

- علبـة زبـة (825 جم) خـوخ مـنقـوع
- بـصمـى وبقـطـع إلـى نـصـمـين ويزال بذوره
- علبـة زبـة (825 جم) أجاص مـنقـوع
- البـعـصـير الطـبـيعـي. يـعـامـل كـخـوخ
- مـعـقـه صـغـيرة مـن الـهـيـل المـطـحـون
- مـئـة وـحـمـس وـعـشـرـون جـم مـن
- مـعـكـرونة اللـور (مـتـوافـرة بـسـم أـمـارـينـي).
- نـكـشـر
- ثلث كـوب طـحـين
- ثلث كـوب مـن مـسـحـوق اللـور
- نـصـف كـوب بـشـرانـج لـب اللـور المـعـشـر
- مـئـة جـم زبـدة، نـعـرم

التحضير

- ١- يـحـضـر العـرن بـدرجـة (180 م) ويزيت
- باطن طاجن تـقـدـم حـراري عـمـيق سـعـة سـنـة
- أكواب بـقـيـل مـن الـزبـة أو الـزبـدة
- ٢- يـخـلـط الأـجـاص بـالـخـوخ و الـهـيـل فـي
- الطاجن بـلـطـف حـتـى تـحـلـط جـيـدا.
- ٣- تـحـلـط المـعـكـرونة مـع الطـحـين
- ومـسـحـوق اللـور وبـشـرانـجـه فـي وعاء مـتـوسـط
- حـلـطـا جـيـدا ثم بـاسـتـعـمـال أصـابع الـيـدـين
- بـمـرك الخـلـيـط بـالـزبـدة المـزـومـة ثم يـعـرغ
- الـخـلـط فـوق العـواكـه فـي القـالب و يـسـوى
- سـطـحـه ثم يـخـبـر فـي الـعـرن لـربـع سـاعـة أو
- حـتـى يـنـحـمـص مـن الـأعـلى فـتـقـدم الـخـلـوى
- داقـنة أو سـاحـمة



أيساور الزبيب الذهبية

المقادير:

- كوبان ونصف الكوب من الحليب
- ملعقة من مسحوق الكاسترد
- كوب وثلث الكوب ماء
- بيضة مخفوقة قليلاً
- نصف كوب زبيب
- كمية زيت كافية للقلي العميق
- قليل من بودرة السكر للتزيين

التحضير

- 1- يخلط الحليب مع الكاسترد إلى وعاء الخلط ثم بالتمزيج يضاف ويخفق الماء بعد خبطه باليد حتى جمعاً جيداً ثم يضاف ويخلط الزيت ومن ثم يغطى الخليط المكون ويترك في لبرء لنصف ساعة
- 2- يملأ كوب حليب من التخمير ذات فيه يخلط سميكة يخلط الزيت ثم

المسكر

RAMJET. OM



الكاسترد بجوز الطيب

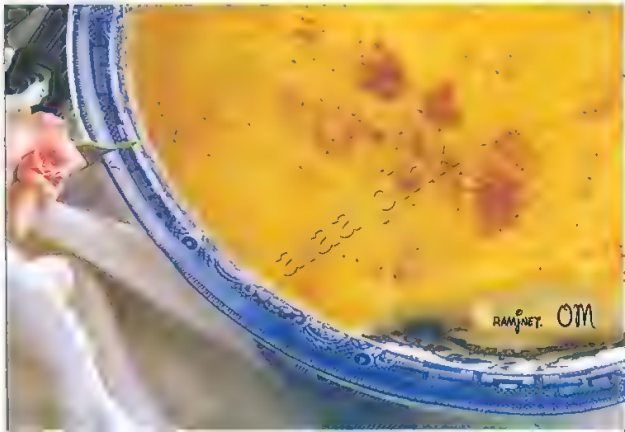
المقادير:

- ثلاث صفار
- نصف كوب سكر اسمر ناعم
- كوب ونصف الكوب حليب
- نصف كوب كريمة
- ملععة صغيرة من مسحوق الفانيليا
- قليل من حور الطيب المسحوق

للتزيين

التحضير:

- ١- يحمى الفرن بدرجة (١٨٠) م. ويطلى باطن قالب بقدم حراري سعة أربعة أكواب بالفيل من الزبدة أو الزيت ثم يحمى البيض مع الكريمة والفانيليا والسكر الأسمر في وعاء متوسط الحجم لدقيقة ثم يصرغ الحليب في القالب المحضر
- ٢- يوضع القالب في صينية فرن



بودنج الموز

المقادير:

- سبعون جم زبدة، تذاب
- نصف كوب من مسحوق اللوز
- بياض ثلاث بيضات
- ثلاثة أرباع كوب من مسحوق السكر
- والتشاء
- ربع كوب طحين
- خمسون جم زبدة إضافية، تذاب
- ثلث كوب سكر أسمر
- حبتان متوسطتا الحجم من الموز
- نقطعان شرائح

التحضير:

- 1- يحضر الفرن بدرجة (180 م) وتزيت أربعة قوالب خضير بودنج عميقة ومربعة الشكل (9,5سم) بالزيت أو الزبدة وتوضع في صينية الفرن.
- 2- تخلط الزبدة مع مسحوق اللوز وبياض البيض ومسحوق السكر والطحين في وعاء كبير وتخفق جيدا حتى تمتزج.
- 3- تقسم الزبدة الإضافية بين القوالب الأربعة بالتساوي وترش بالسكر بالتساوي قدر الامكان ثم توزع بينها شرائح الموز بالتساوي ثم يفرغ فوق كل منها خليط البيض لتخبز لربع ساعة أو حتى يكتسب سطح البودنج قليلا من اللون البني ثم بعد اخراجها تترك القوالب بقیقتين قبل أن يقلب كل منها في صحن التقديم.



الكنافة المحشية بالمكسرات

المقادير:

- نصف كجم من عجينة الكنافة
- ربع كجم زبدة ملحقة تذاب
- كوب ونصف الكوب من الجوز المفروم ناعماً
- ثلاثة أرباع كوب لوز مفروم ناعماً
- ربع كوب سكر
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- الشراب الخلو (القطر):
- كوب سكر
- كوب ماء
- ملعقة عصير ليمون طازج
- نصف كوب عسل

التحضير:

- ١- يحضر الفرن بدرجة (180 م) وتخلط الكنافة مع الزبدة في وعاء زجاجي وتقلب عدة مرات حتى تغطى بالزبدة ثم يمد تصفها في صينية الفرن.
- ٢- تخلط المكسرات بالقرفة وتنتثر حتى تغطي الخليط في الصينية ثم يمد فوقها الباقي من شرائح العجينة وتغطى الصينية بورق الألمنيوم وتخبر لنصف ساعة ثم بعد إزالة الورق تترك لربع ساعة في الفرن حتى يصبح لونها ذهبياً وحال تخرج يقطر فوقها الشراب الخلو ثم تقطع بالشكل المطلوب وتقدم دافئة أو باردة.
- ٣- لعمل الشراب الخلو يخلط السكر بالماء في قدر صغيرة ويضاف الليمون ثم يسخن مع خريكه حتى يذوب السكر فتقلل الحرارة ثم يضاف العسل ويخلط جيداً.



الكنافة بحشوة اللوز والجوز

المقادير:

- نصف كهلوجرام من عجينة الكنافة
- ربع كجم زبدة ملحّة، تذاب
- كوب ونصف الكوب من الجوز المفروم ناعماً
- ثلاثة أرباع كوب لوز مفروم ناعماً
- ربع كوب سكر
- ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

التحضير:

- ١- يحضر الفرن بدرجة (١٨٠ م) وتخلط الكنافة مع الزبدة في وعاء زجاجي وتقلب عدة مرات حتى تنغطي بالزبدة ثم يمد تصفها في صينية الفرن.
- ٢- تخلط المكسرات بالقرفة وتشر حتى تغطي الخليط في الصينية ثم يمد فوقها الباقي من شرائح العجينة وتغطي الصينية بورق الألومنيوم وتخيز لنصف ساعة ثم بعد إزالة الورق تترك لربع ساعة في الفرن حتى يصبح لونها ذهبياً وحال تخرج يقطر فوقها الشراب الحلو ثم تقطع بالشكل المطلوب وتقدم دافئة أو باردة.
- ٣- لعمل الشراب الحلو: يخلط السكر بالماء في قدر صغيرة ويضاف الليمون ثم يسخن مع خريكه حتى يذوب السكر فتقلل الحرارة ثم يضاف العسل ويخلط جيداً.



- كوب ماء
- ملعقة عصير ليمون طازج
- نصف كوب عسل

الشراب الحلو (القطر):

- كوب سكر

بودنج اللوز والحليب

المقادير:

- كوب سكر
- صفار ثماني بيضات
- ثلث كوب نشاء
- خمسة أكواب حليب
- نصف كوب من اللوز المطحون
- ملعقة من مسحوق الفانيليا
- رشّة جوز طيب مطحون

خلطة التغطية:

- نصف كوب سكر
- ثلاثون جراماً زبدة

التحضير:

- ١- يوضع السكر وصفار البيض في وعاء زجاجي كبير ويخفقان حتى يتجانسا ويصبح الخليط كالكرème.

٢- يخلط النشاء مع نصف كوب من الحليب. ثم يخفق باقي الحليب باللوز المطحون وخليط النشاء والفانيليا والقرفة وخليط البيض خفقاً جيداً ثم يفرغ الخليط في قدر كبيرة ويطهى بتحريكه المتواصل على نار هادئة حتى يغلي الخليط ويتكاثف. ٣- يفرغ الخليط في قالب حراري عميق قليلاً ويغطى بورق الشواء ويفرك بالبراد حتى يتصلب ويرش بالسكر وتنقط فوقه الزبدة ثم تسخن سكين المعجنات إلى أقصى حرارة ممكنة لنمرر على سطح البودنج حتى يتكرمل السكر ليقدم مزينا بشرائح من الفواكه النوافرة.

